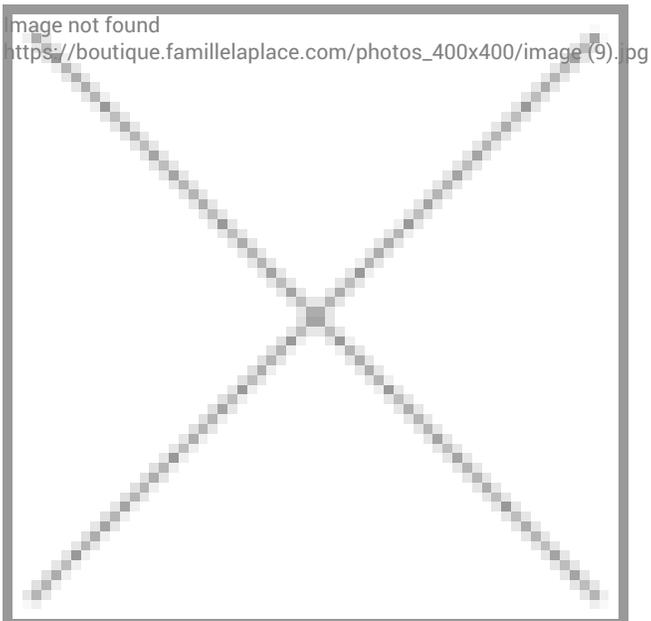


## CHÂTEAU HAUT BERNASSE



### Accords mets et vins

Il sera très apprécié en apéritifs, ou encore lors d'un repas avec une plancha de poissons, huîtres et crustacés. Certifié Gueuleton.

### Détails

**Domaine** : Château Haut-Bernasse  
**Couleur** : Blanc  
**Millesime** : 2019  
**Degrès** : 12,8 %  
**Viticulture** : Biologique  
**Bio** : oui  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Sauvignon  
**Région** : Sud-Ouest  
**Packaging** : carton de 6  
**Appellation** : AOP Bergerac  
**Nom du Vigneron** : Romain Claveille

### Dégustation

**Robe** : Jaune paille aux reflets or blanc, belle brillance  
**Nez** : D'agrumes (pamplemousse litchis)  
**Bouche** : Tout aussi tonique, joli volume, notes florales d'acacia  
**Finale** : Souple ronde et tonique  
**Garde** : 2 à 6 ans  
**Température de service** : 10°

### Caractéristiques

**Terroir** : Sommet de plateau exposé sud. Argiles brunes très profondes  
**Cépage** : Sauvignon Blanc 80%, Sémillon 20%  
**Vendange** : Mécaniques  
**Viticulture** : Biologique - vignes de 20 ans  
**Vinification** : Macération courte, extraction douce  
**Elevage** : Cuve inox uniquement

### Avis d'expert Famille Laplace

Robe : très belle robe jaune or clair, reflet jaune doré et brillante. Nez : un nez appétissant qui flatte. Il nous offre un joli panel de fruits à chair blanche, exotique, d'agrumes et d'un trait de silex frotté. Bouche : à l'attaque fraîche et immédiate. Le vin présente un super équilibre où l'acidité fouette le palais. Cela met en valeur le côté agrume, exotique. Une finale désaltérante. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2020. Température : servir à 8°, dégustation à 10°. Aération, décantation : non. Accords : Dès l'apéritif, tartare de poisson, salade rafraîchissante, terrine de volaille. Le plat : terrine de lapereau en gelée et champignons de Paris. Remarque : Un assemblage bien réussi qui nous rafraîchit à tout moment comme le dit le nom de la cuvée « entre potes ».

## HISTOIRE DU DOMAINE

Situé au sommet des coteaux de Monbazillac, au cœur même de l'appellation contrôlée, le Château Haut Bernasse réunit tous les atouts qui permettent l'élaboration de millésimes de grande classe, grâce à son exposition exceptionnelle. Créée à la fin du XIXe siècle, l'exploitation a été reprise en 2014 par Romain Claveille, vigneron trentenaire passionné, avec l'ambition de donner un coup de jeune à ce domaine de tradition. Dans une démarche engagée et écologique, les 14 hectares de vignes sont travaillés de façon agronomique, avec une attention particulière à l'entretien des sols et dans le respect de la faune et la flore des parcelles. C'est ainsi que, depuis 2017, la production est certifiée en Agriculture Biologique. Après plusieurs récoltes, le jeune vigneron a acquis une grande maîtrise de son parcellaire et vinifie avec précision pour obtenir des produits de qualité. Cet esprit de renouveau se remarque aussi dans ses cuvées, notamment dans la gamme « LES OENOPOTES », déclinée en trois couleurs (Bergerac Rouge – Bergerac Sec – Monbazillac). Ces vins gourmands, exprimant la fraîcheur et le fruit aux notes de fleurs, appellent à la convivialité et au partage, pour un moment entre amis. Dans la lignée des vins élaborés à Haut Bernasse, sont développées des cuvées prestige telles que RAVINDRA en Monbazillac ou ARCANE en AOC Bergerac Sec et prochainement en Bergerac Rouge. Récoltés à la main à un moment bien précis, pressés avec des pressoirs verticaux hydrauliques de 1923, vinifiés et élevés en barriques pendant plusieurs mois, ces vins reflètent avec une nouvelle amplitude l'héritage de cette exploitation de référence.

